



اروی کے کباب

اجزاء

اروی آدھ سیر

گھی حسب ضرورت

پیاز ایک عدد درمیانہ

لہسن آدھی گٹھی

بیسن بھون لیں آدھی پیالی

نمک، مرچ، گرم مصالحہ کھٹائی یا انار دانہ ہرا دھنیا مرچ
وغیرہ حسبِ ضرورت

ترکیب

اروی ابال کر چھلکے اتار لیں کسی برتن میں ابلی ہوئی ارویوں
کا اچھی طرح کچومر بنا لیں اب تمام مصالحہ پیس کر اور
بھنا ہوا بیسن اس کچو مر میں ملائیں ہرا مصالحہ باریک کاٹ
کر ڈالیں اور اچھی طرح ملا لیں اب اس کچو مر کی گول گول
ٹکیاں بنا لیں توے پر تھوڑا تھوڑا گھی ڈال کر یہ ٹکیاں تلتی
جائیں دونوں طرف سے سرخ کر کے اتار لیں اور چٹنی کے
ساتھ پیش کریں